PHILIPS
WALITA

RI4409

	A / B / C	J / K	Min.	°C
	B	J	4-6	4-5
	A B	J K	3-4	4-5
	A	J K	4-6	4
	A B	J K	5-8	4-5
	A B	J	6-9	4-5
	B	J	6-8	4-5
	B	J K	4-6	4-5
	A B	J K	4-8	5
	A B	J K	3-5	3-4
	C	J K	3-5	3-4
	A B	J K	3-5	3-4
	B C	J K	2-3	4
	A B	J K	7-9	5
	B	J K	3-4	4
	A	K	3-5	4-5
	A	K	5-10	4-5

1
A
B
H
G
F
E
G
D
C
I
J
K
L
M

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre o produto em www.philipswalita.com.br.

Descrição geral (fig. 1)

A Pés dobráveis
B Luz vermelha indicando “ligado” e luz verde indicando “pronto para cozinhar”
C Controle de temperatura
D Chapas reversíveis
E Clipes para fixação das chapas
F Alças à prova de calor
G Ranhuras para drenagem
H Bandeja coletora de gordura (2 peças)
I Prendedor para bandejas coletoras de gordura
J Porta-fio
K Visor do timer
L Botão do timer
M Espátula e pinças dois em um

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe o aparelho ou o fio em água nem em outro líquido.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, em uma das assistências técnicas autorizadas para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não deixe o fio principal pendurado sobre a beira da mesa ou do local em que o aparelho está.
- Mantenha o cordão elétrico distante de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Nunca deixe a espátula/pinças na chapa quando ela estiver quente.

Cuidado

- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica aterrada.
- Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à sua volta.
- Sempre pré-aqueça as chapas antes de colocar os alimentos entre elas.
- As superfícies acessíveis podem ficar muito quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Tenha cuidado com respingos de gordura ao grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.
- Limpe sempre o aparelho após o uso.
- Só vire as chapas quando estiverem frias e limpas.
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de remover as chapas, limpar ou guardá-lo.
- Nunca toque nas chapas com objetos pontiagudos ou abrasivos para não estragar o revestimento antiaderente.
- Verifique se remontou as chapas corretamente após removê-las.

Campo eletromagnético (EMF)

Este aparelho Philips Walita atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

1 Remova o material protetor existente entre as chapas e todos os adesivos.

2 Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

3 Limpe cuidadosamente as chapas (consulte o capítulo 'Limpeza').

Nota: Este aparelho pode produzir uma pequena quantidade de fumaça quando usado pela primeira vez. Isso é normal.

Utilização do aparelho

Chapas reversíveis

Este grill possui chapas reversíveis: um lado é grill e o outro, liso. Você pode usá-los nas três diferentes posições descritas abaixo. O lado liso das chapas é especialmente indicado para refogados, omeletes, panquecas e para o cozimento de ingredientes marinados.

Nota: Não cozinhe ingredientes muito gordurosos no lado liso das chapas. O lado liso não possui a ranhura para drenagem e a gordura extra não pode ser dispersada.

Nota: Ao usar o lado liso das chapas, coloque sempre o aparelho na posição horizontal (fig. 2).

Só vire as chapas quando estiverem frias e limpas. (fig. 3)

Uso nas posições inclinada e horizontal

- A superfície do grill pode ser usada nas posições inclinada e horizontal.
- A posição padrão da chapa grill é a inclinada. Nessa posição, a gordura ou o suco liberado pelo alimento escorre das chapas para as bandejas coletoras de gordura.
- O aparelho possui pés dobráveis. Ao desdobrá-los, você pode colocar as chapas na posição horizontal. Use essa posição para preparar ingredientes com pouca gordura como frutas e legumes que deslizam facilmente quando as chapas estão na posição inclinada (fig. 4).
- A posição horizontal é a posição padrão do grill no lado liso das chapas, pois esse lado não possui a ranhura para drenagem.

Três posições do grill

- Posição de grelhar por contato (fig. 5)

Esta posição é especialmente adequada para o processamento rápido de ambos os lados, em alta temperatura (bifes de alcatra, hambúrgueres etc.) e para sanduíches tostados em geral.

Nota: Ambas as chapas ficam em contato com o alimento.

- Posição de gratinar (fig. 6)

Ideal para preparar alimentos ao mesmo tempo grelhados e gratinados. A posição de gratinar também é adequada ao preparo de todos os tipos de alimentos tostados, por exemplo, com ovos, tomates, pimenta e/ou anéis de cebola cobertos com queijo.

Nota: A chapa superior não toca no alimento.

- Posição de grelhar (fig. 7)

Nesta posição, o grill oferece uma grande superfície de cozimento para o preparo de todos os tipos de petiscos, como espetinhos de carne, legumes, frutas etc.
Com o grill na posição de grelhar e o lado liso das chapas voltado para cima, você pode usar a superfície do grill para refogar ingredientes e preparar omeletes ou panquecas.

1 **Desenrole totalmente o fio que se encontra no suporte de armazenamento do fio, nas articulações do aparelho (fig. 8).**

2 **Se necessário, vire as chapas; o lado que você quer usar deve ficar voltado para cima.**

3 **Verifique se o grill está fechado (fig. 9).**

4 **Conecte o plugue à tomada elétrica.**

5 **Coloque o controle na temperatura adequada aos ingredientes a serem grelhados. Consulte a tabela no final deste livreto.**

◗ A lâmpada piloto vermelha acende, indicando que a chapa está aquecendo.

Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.

6 **Aguarde até que a luz verde indicadora de “pronto para cozinhar” acenda e abra o grill para colocar os ingredientes sobre uma ou ambas as chapas.**

Cuidado: as chapas ficam muito quentes.

- Posições de grelhar por contato e gratinar: abra o grill parcialmente (fig. 10).
- Posição de grelhar: abra o grill parcialmente e coloque a chapa superior na posição mais elevada (1). Coloque o grill na posição aberta (2) (fig. 11).

7 **Se o grill estiver na posição inclinada, coloque as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem, para coletar a gordura ou o suco.**

Nota: Quando você usar o lado liso das chapas, não coloque o aparelho na posição inclinada.

- Posições de grelhar por contato e gratinar: coloque uma bandeja coletora de gordura sob a ranhura para drenagem da chapa inferior (fig. 12).
- Ao grelhar ingredientes que contenham muita gordura ou suco no lado estriado das chapas e com o grill na posição horizontal, talvez seja necessário colocar as bandejas coletoras de gordura para evitar que a gordura ou o suco pingue na superfície onde o grill está colocado.

Nota: Não cozinhe ingredientes muito gordurosos no lado liso das chapas. O lado liso não possui a ranhura para drenagem e a gordura extra não pode ser dispersada.

- Posição de grelhar com os lados estriados das chapas (grill) voltados para cima: use ambas as bandejas coletoras de gordura. Coloque cada uma delas sob a ranhura para drenagem de cada chapa (fig. 13).

8 **Use a espátula/pinças fornecidas para colocar os ingredientes sobre uma ou ambas as chapas de grelha (fig. 14).**

Para obter os melhores resultados, coloque os ingredientes no centro de uma ou de ambas as chapas.

O tempo de cozimento depende do tipo e da espessura dos ingredientes, além da sua preferência. Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre os tempos de cozimento recomendados.

Nota: Durante o processo de cozimento, a luz verde indicadora de “pronto para cozinhar” pisca lentamente, indicando o aquecimento do grill até alcançar a temperatura predefinida.

- Posição de grelhar por contato: coloque o alimento no meio da chapa inferior.
- Posição de gratinar: coloque o alimento no meio da chapa inferior.
- Posição de grelhar para festa: espalhe o alimento sobre a superfície de cozimento. Vire-o de vez em quando usando a espátula/pinça fornecidas.

9 **Feche o grill (somente para posições de grelhar por contato e gratinar).**

- Posição de grelhar por contato: abaixe com cuidado a chapa superior sobre os ingredientes. A chapa superior deve repousar sobre o alimento que, dessa forma, é grelhado por igual em ambos os lados (fig. 15).

- Posição de gratinar: coloque a chapa superior na posição mais elevada (1) e coloque-a na posição horizontal (2). A chapa superior não toca no alimento (fig. 16).

10 Abra o aparelho ao final do tempo predefinido (somente para as posições de grelhar por contato e gratinar).

11 Retire o alimento.

Use a espátula/pinças fornecidas para retirar o alimento do aparelho. Não use utensílios de cozinha de metal, pontiagudos ou abrasivos.

12 Para grelhar outra porção de alimentos, remova o excesso de óleo das chapas com um pedaço de papel-toalha.

Amoleça alimentos grudados ou dilua a gordura com cuidado usando a espátula/pinças fornecidas e remova-os das chapas. Use a espátula com a extremidade serrilhada no lado estriado das chapas.

13 Aguarde até que a luz verde indicadora de “pronto para cozinhar” acenda para colocar o alimento sobre uma ou ambas as chapas.

Timer

O timer indica o término do tempo de cozimento, mas NÃO desliga o aparelho.

Nota: Você também pode usar o grill sem ajustar o timer.

1 Pressione o botão do timer para ajustar o tempo de cozimento em minutos. (fig. 17)

- **O tempo ajustado aparece no visor.**

2 Mantenha o botão pressionado para avançar rapidamente os minutos. Solte-o quando o tempo de cozimento desejado for atingido.

O ajuste máximo de tempo é de 99 minutos.

- **Alguns segundos após o ajuste do tempo de cozimento, o timer inicia a contagem regressiva.**
- **Durante a contagem regressiva, o tempo restante pisca no visor. O último minuto é exibido em segundos.**

Nota: Você pode apagar o ajuste do timer pressionando o botão do timer durante 3 segundos (quando o indicador de tempo piscar) até que apareça ‘00’.

3 Quando o tempo predefinido terminar, você ouvirá um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro se repetirá. Pressione o botão do timer para interrompê-lo.

Tempo de cozimento

No final deste livreto há uma tabela com ingredientes que podem ser preparados com o grill. A tabela mostra a temperatura que deve ser selecionada, o tempo necessário para que os alimentos sejam grelhados e a posição apropriada do grill. O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo de cozimento indicado.
O tempo e a temperatura de cozimento dependem do tipo e da espessura do alimento preparado (por exemplo, carnes), e da sua preferência. Consulte também as indicações no grill.

Nota: Durante o processo de cozimento, a luz verde indicadora de “pronto para cozinhar” pisca lentamente. Isso indica que o grill está em aquecimento até chegar à temperatura ajustada. Quando isso acontecer, prossiga normalmente.

Dicas

- Com o grill na posição horizontal para grelhar e o lado liso das chapas voltado para cima, o grill é extremamente adequado para refogados, omeletes, pequenas panquecas e para o cozimento de ingredientes marinados.
- Unte levemente o alimento a ser grelhado, usando pouca quantidade de manteiga ou óleo. Isso evita a fumaça causada pelo excesso de manteiga ou óleo.

- O grill não é adequado para alimentos empanados.
- Salsichas costumam estourar quando são grelhadas. Para evitar que isso aconteça, faça alguns furos com um garfo.
- Para obter os melhores resultados, não use pedaços de carne muito espessos (aprox. 1,5 cm.).
- Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas.
- Ao preparar espetinhos de carne, frango, porco ou vitela, primeiro toste a carne em alta temperatura (posição 5). Em seguida, coloque o controle de temperatura na posição inferior e grelhe o alimento até ficar pronto.
- Você também pode usar o grill como chapa aquecedora controlada por termostato, que mantém automaticamente seus pratos na temperatura adequada. Coloque o aparelho na posição de grelhar e coloque o controle de temperatura na posição 2 ou 3. Cubra as chapas com papel-alumínio, deixando o lado brilhoso para cima. (fig. 18)
- Para descongelar alimentos, coloque o aparelho na posição de gratinar, enrole os congelados em papel-alumínio e coloque o controle de temperatura na posição 1 ou 2. O tempo de descongelamento depende do peso do alimento.

Limpeza

Nunca use produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente das chapas.

Nunca mergulhe o aparelho na água.

1 **Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.**

2 **Remova o excesso de óleo das chapas com um pedaço de papel-toalha antes limpá-las.**

3 **Retire as chapas (fig. 19).**
Para isso, pressione os clipes de fixação do aparelho, levante as chapas e retire-as do aparelho.

4 **Limpe as chapas, as bandejas coletoras de gordura e a espátula/pinças com um pano macio ou uma esponja em água quente com detergente, ou coloque-as na lava-louças (fig. 20).**
Deixe as chapas de molho em água quente por cinco minutos com detergente para remover os resíduos. Isso amolece alimentos grudados e dilui a gordura.

5 **Seque as chapas e remonte-as (fig. 21).**
- Coloque o aparelho na posição de grelhar.
- Posicione a borda traseira das chapas sobre o aparelho (1). Abaixe as chapas sobre o aparelho e pressione-as para baixo, sob o clipe de fixação (2).

6 **Feche o grill.**

7 **Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.**

Substituição

Substituição da bateria

A bateria dura aproximadamente dois anos em situações normais de uso doméstico. Este timer funciona com uma bateria de lítio L1131 (1.55 V) do tipo botão, facilmente disponível para venda.

1 **Coloque o aparelho na posição de grelhar e retire o parafuso da articulação (fig. 22).**

2 **Feche o aparelho, vire-o, coloque-o na posição vertical e retire os dois parafusos da articulação (fig. 23).**

3 **Retire a tampa da articulação e retire o timer da tampa (fig. 24).**

4 Abra a tampa do compartimento da bateria do timer com uma moeda e retire e descarte a bateria antiga. (Consulte o capítulo 'Meio ambiente') (fig. 25).

5 Coloque a bateria nova no compartimento, com o pólo + voltado para a tampa (fig. 26).

6 Recoloque a tampa do compartimento da bateria sobre o timer. Use uma moeda para apertar.

7 Insira o timer na tampa da articulação e recoloque a tampa da articulação em seu lugar.

8 Insira e aperte os parafusos na ordem inversa. Comece com o aparelho na posição vertical e, em seguida, coloque-o na posição de grelhar.

Meio ambiente

- As baterias não-recarregáveis contêm substâncias que podem poluir o meio ambiente. Não descarte as baterias no lixo doméstico. Descarte-as em um posto oficial de coleta de baterias. Sempre retire a bateria não-recarregável do timer antes do descarte e coloque-a em locais de coleta seletiva.
- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 27).

Para guardar a aparelho

1 Enrole o fio no respectivo suporte de armazenamento, nas articulações do aparelho. (fig. 28)

2 Acomode as bandejas coletoras de gordura e fixe-as ao prendedor existente na parte inferior do aparelho. (fig. 29)

3 Guarde o aparelho na posição vertical, em local seguro e seco.

Garantia e assistência técnica

Se necessitar de informações, visite a página da Philips Walita em **www.philipswalita.com.br** ou contate o atendimento ao Consumidor Philips Walita através dos números de telefone mencionados no folheto de garantia mundial ou dirija-se à Assistência Técnica Philips Walita mais próxima.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode ter ao usar o aparelho. Se não conseguir resolvê-los com as informações abaixo, entre em contato com o Atendimento ao Consumidor ou online, no endereço www.walita.com.br.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	O plugue não está encaixado corretamente na tomada da parede.	Conecte o plugue corretamente.
	A tomada à qual o aparelho está conectado não está alimentada.	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Se estiver, conecte outro aparelho à tomada para verificar a energia fornecida.

Problema	Possível causa	Solução
	O fio está danificado.	Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
O aparelho produz fumaça.	Nas primeiras vezes em que o aparelho é usado, ele pode produzir uma pequena quantidade de fumaça.	Isso é normal. Após ser usado algumas vezes, o aparelho pára de produzir fumaça.
	A temperatura de cozimento escolhida é muito alta para os ingredientes que você está grelhando.	Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre a temperatura adequada aos vários tipos de alimentos.
	Há alimentos ou gordura grudados nas chapas.	Limpe cuidadosamente as chapas após cada uso.
O aparelho produz muita fumaça.	Você virou as chapas sem limpá-las. Os alimentos grudados no outro lado das chapas pingam sobre os elementos de aquecimento e sofrem queima durante o processo. Isso pode provocar muita fumaça.	Não deixe de limpar muito bem as chapas antes de virá-las.
O alimento não está bem grelhado.	Você escolheu uma temperatura muito baixa ou o tempo não foi suficiente.	Escolha uma temperatura mais alta e/ou grelhe o alimento por mais tempo. Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre a temperatura e o tempo de cozimento recomendados aos vários tipos de alimentos.
O grelhado fica muito escuro.	Você escolheu uma temperatura muito alta ou o tempo foi excessivo.	Escolha uma temperatura mais baixa e/ou grelhe o alimento por menos tempo. Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre a temperatura e o tempo de cozimento adequados aos vários tipos de alimentos.
Durante o cozimento, a gordura ou o suco respinga sobre a superfície onde está o grill.	Você não colocou as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem.	Coloque as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem.

Problema	Possível causa	Solução
	Você grelhou ingredientes que contêm grande quantidade de gordura ou suco com o grill na posição horizontal sem colocar as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem.	Coloque as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem.
Os ingredientes (por exemplo, queijo) ficam grudados na chapa superior.	Você preparou pratos gratinados ou tostados com o aparelho posição de grelhar por contato.	Prepare pratos gratinados e tostados somente na posição de gratinar.
Durante o cozimento, a gordura ou o suco permanece na chapa.	Você está grelhando ingredientes que contêm muita gordura no lado estriado das chapas (chapa grill) com o grill na posição horizontal.	Ao grelhar ingredientes que contêm muita gordura no lado estriado das chapas (grill), verifique sempre se o grill está na posição inclinada, para que a gordura corra para as bandejas coletoras.
	Você está grelhando ingredientes no lado liso da chapa, que não possui ranhura para drenagem.	Aguarde até que as chapas esfriem o suficiente e limpe-as muito bem antes de virá-las. Recolha os pés dobráveis e coloque as bandejas de pingos sob as ranhuras para drenagem antes de prosseguir com o cozimento.

Tabela de alimentos (fig. 30)

1 Tabela de alimentos

CERTIFICADO DE GARANTIA

ATENÇÃO

Este certificado é uma vantagem adicional oferecida ao consumidor, porém, para que o mesmo tenha validade é imprescindível que seja apresentada a competente NOTA FISCAL de compra do produto.

Com este produto, a WALITA tem como objetivo atender plenamente o consumidor,
proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

1. Esta garantia é complementar à legal e estipula que todas as partes e componentes, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de peças ou de fabricação que venham a ocorrer no prazo de 2 (dois) anos a partir da data de entrega do produto ao consumidor, conforme expresso na nota fiscal de compra.
2. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da 1ª aquisição.
3. Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
4. Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
5. No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
6. Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
   a) Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
   b) Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
   c) Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
   d) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da indicada no produto,
   e) Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
   f) Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
7. Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA. - Divisão WALITA
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06

FEITO NA CHINA - MARCA REGISTRADA

2
3
CLICK
4
5
6
7
8
9
10
11
1
2
12
13
14
15
16
1
2
17
00
MIN
18
2.....3
19
20
21
1
2
CLICK

22
23
1
2
3
24
25
1
2
26
27
28
29